



Design Hotel®

MENU KONFERENCYJNO-GRUPOWE

CONFERENCE & GROUP MENU

Podane ceny menu są cenami brutto.
W cenie każdego zestawu znajduje się pieczywo
oraz woda w dzbankach.

Prosimy o wybór 1 zestawu dla całej grupy

Total selling price. The price of each set is included
bread and water.

Please select 1 set for the whole group.

Możliwości wyboru/ You can choose:

- 2 pozycje/2 positions: 59,00 PLN/osoba/person
- 3 pozycje/3 positions: 69,00 PLN/osoba/person
- 4 pozycje/4 positions: 79,00 PLN/osoba/person



Przystawka/ **Appetizer**

Carpaccio z buraka, rukola, tarty ser, pomidor koktajlowy, sos sojowy / **Beetroot carpaccio, arugula, grated cheese, cherry tomato, soy sauce**

Grzanki ziołowe z pastą z pomidorów, czosnek niedźwiedzi, tymianek, roszponka/ **Herbal croutons with tomato paste, wild garlic, thyme, lamb's lettuce**

Beza twarogowa, żurawina, pasta morelowa, cykorja, pieczywo / **Cottage cheese meringue, cranberry, apricot paste, chicory, bread**

Mozzarella, pomidor, pesto bazyliowe na oliwie truflowej/ **Mozzarella, tomato, basil pesto in truffle oil**

Zupy/ **Soups**

Rosół drobiowo wołowy z makaronem i warzywami, pietruszka siekana/ **Beef and chicken broth with noodles, vegetables and chopped parsley**

Krem z palonej cukinii, grzanka czosnkowo ziołowa/ **Roasted zucchini cream, herb and garlic toast**

Żur po krakowsku z kiełbasą i jajkiem/ **Polish sour rye soup with sausage and egg**

Krem z zielonych warzyw z grzankami czosnkowo ziołowymi/ **Cream of green vegetables with herb and garlic croutons**

Danie Główne/ Main Course

Pieczony karczek wieprzowy, sos myśliwski, ziemniaki puree, kalafior pieczony/ *Roasted pork neck, hunter's sauce, mashed potatoes, roasted cauliflower*

Dorsz pieczony z pomidorami i serem, kasza jaglana, gotowany brokuł/ *Cod baked with tomatoes and cheese, millet groats, boiled broccoli*

Polędwiczka wieprzowa, sos angielski gravy, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej/ *Pork tenderloin, gravy sauce, roasted potatoes, napa cabbage salad*

Filet z Indyka pieczony w tymianku i rozmarynie, sos żurawinowy, ziemniaki pieczone, marchewka gotowana/ *Turkey fillet baked in thyme and rosemary, cranberry sauce, baked potatoes, boiled carrot*

Dania Wegetariańskie/ Vegetarian dishes

Cukinia zapiekana z warzywami i żółtym serem/ *Zucchini baked with vegetables and cheese*

Makaron ryżowy z warzywami grillowanymi w sosie słodkim chili/ *Rice noodles with grilled vegetables in sweet chili sauce*

Salatka z kaszą bulgur, burak marynowany, pomidor, marchewka, grillowana papryka, cukinia, rukolą/ *Salad with bulgur groats, marinated beetroot, tomato, carrot, grilled pepper, zucchini, arugula*

Pappardelle z marchewką, seler naciowy, oliwki, suszony pomidor, papryka, czosnek, oliwa z oliwek/ *Carrot pappardelle, celery, olives, dried tomato, pepper, garlic, olive oil*





Desery/ Desserts

Szarlotka z pianką czekoladową i bitą śmietaną/ Apple pie with chocolate foam and whipped cream

Sernik z sosem i bitą śmietaną/ Cheesecake with sauce and whipped cream

Lodowy deser z owocami i bitą śmietaną / Ice cream dessert with fruit and whipped cream

Kremowy mus z adwokatem i owocami/ Creamy mousse with advocat liqueur and fruits



Design Hotel®